



DINER

VAN 17:30 TOT 22:00

BITES

PATA NEGRA [60GR]	16
ZUURDESEM & BRUINE BOTER Met gekarameliseerd zout & specerijen	8
TACO [3 STUKS] Gevuld met Indonesische runderstoof, kokos, atjar & kentjoer mayonaise	16
TARTELETTE RADIJS [4 STUKS] Met gemarineerde radijs, Remeker kaas & lavas	10
TARTELETTE MISO [4 STUKS] Met aubergine, soja & miso	12
YAKITORI [3 STUKS] Kipdij van de BBQ, soja & truffel mayonaise	12

OESTERS | ZEEUWSE CREUSE

"KLASSIEK" Met gemarineerde sjalot, rode wijn azijn & citroen	6,5
SMOKEY PALOMA Met mezcal, sinaasappel & rozemarijn	7
GROENE THEE Met granité van jasmijn thee, matcha & ponzu	6,5
OESTER PROEVERIJ 2 x 3 oesters	36

FRENCH TOAST

IBERICO In truffelboter gebakken brioche met dun gesneden Pata Negra, sjalot compote & truffel	19
GEROOKTE ZALM Gebakken brioche met zee-egel crème, venkel & sinaasappel	20
PADDENSTOEL Gebakken brioche met seizoenspaddenstoelen, bieslook & truffel	17

TASTING MENU

kan alleen worden besteld voor de gehele tafel

Laat je verrassen door een selectie aan gerechten door de chef

3 GANGEN mogelijk binnen een uur	55
4 GANGEN	69
5 GANGEN	79
ALL IN 5 COURSE TASTING MENU inclusief wijn & cocktail pairing, water, koffie / thee	129

VOORGERECHTEN

KINGFISH CRUDO Rauw gemarineerde kingfish met zoet zure komkommer, ajo blanco & limoenblad	20
TARTAAR VAN BIETJES Met groene gazpacho, burrata & waterkers	14
BBQ INKTVIS Met bruine rijst, dashi, bosui, daslook	16
BLOEMKOOL Gebakken in bruine boter met hazelnoot & truffel	17
STEAK TARTARE [100g] Met gerookte paprika, lavas hangop, zoet/zure rettich, roodlof & aardappel kaantjes	18
	+ truffel 5

HOOFDGERECHTEN

MAÏSKIP Met prei van de BBQ, croutons van zuurdezem & verse dille	25
SUKADE Met bieslook, geroosterde pompoen & gerookte hollandaise	26
KABELJAUW Met aardpeer, kibbeling & umamisaus	29
CHINEESE KOOL Van de BBQ met zwarte knoflook, chili crunch & beurre blanc	23
ZEEBAARS Met spitskool, dille & beurre blanc met zalm kaviaar	27

OM TE DELEN

HOLSTEIN DRY AGED RIBEYE [400GR] Met rode wijnjus & gerookte mousseline	69
---	----

BIJ GERECHTEN

FRANSE FRIET Met huisgemaakte dille mayonaise	8
TRUFFEL FRIET Met truffel & Parmezaanse kaas	13
SIDE SALAD Groene seizoenssalade	7
1/2 AUBERGINE Met miso crème & gekarameliseerde pecan	8
SOLO SET friet & salade	10

DESSERTS

BLAUWE BES Met yoghurt ijs, rozen & citroen	15
TOMPOUCE Met vanilla mascarpone, passievrucht & peer	12
CHOCOLADE TAART Met duindoornbes sorbet	12
KAAS Selectie van 3 kazen van de chef	17

BOLLETJE IJS

KOFFIE	5
DUINDOORBES	5
KOKOS	5
VANILLE	5

BIJ DE KOFFIE

FRANGIPANETAART VAN STOOFPEER Met slagroom	7
CHOCOLADETAART Met slagroom	8
PÂTE DE FRUIT MANDARIJN & KANEEL	1.5
MACARON LIMOEN & GEMBER [2 STUKS]	4
KOFFIE & FRIANDISES Koffie/thee naar keuze, pâte de fruit & macaron	7

Wist je dat...

...dat we elke maand een ander tasting menu serveren, volledig gericht op het seizoen?

...we elke donderdag, vrijdag, zaterdag en zondag een DJ hebben?